



FICHA TÉCNICA

Nome . Quinta do Monte d'Oiro TÊMPERA

Productor . José Bento dos Santos

Designação . Vinho Regional Estremadura

Área de vinha . 17,5 hectares

Solo . Argilo-calcário

Clima . Mediterrânico com influência atlântica

Viticultura e Enologia .

Luís Carvalho e Graça Gonçalves, com o apoio técnico de Grégory Viennois (Maison M. Chapoutier)

Vindima e vinificação .

Por parcela, a vindima foi feita à mão para caixas de 15 kg para que as uvas cheguem intactas à Adega. As uvas foram escolhidas cacho a cacho em tapete rolante (as que não se encontram na perfeição são retiradas), totalmente desengaçadas e esmagadas suavemente. De seguida foram fermentadas em cubas inox com pistão automático reproduzindo a pisa a pé, sendo o controlo da temperatura individualizado por cuba, extremamente rigoroso e adequado à evolução do mosto. A maceração nas cubas foi prolongada para provocar o nível de extracção de aromas e compostos fenólicos desejado. O controlo de maturação das uvas teve aqui importância fundamental para privilegiar a elegância da Tinta Roriz e a maceração é adequada a este mesmo conceito.

Filosofia .

É a têmpera que transforma o ferro humilde no nobre aço. E é a têmpera que molda o carácter ao Homem. Eis o "Têmpera", um vinho nascido no terroir da Quinta do Monte d'Oiro. Com têmpera. Com nobreza. Com carácter.

Nota de lançamento .

A colheita inaugural deste tinto, primeiro vinho da Quinta do Monte d'Oiro elaborado com uma casta portuguesa (Tinta Roriz), saldou-se num enorme sucesso, nomeadamente nos mercados internacionais onde foram comercializados mais de dois terços da produção. A maioria da quantidade exportada foi mesmo destinada à vizinha Espanha, onde a Tinta Roriz (Tempranillo) é a 'casta-rainha', dela se produzindo rótulos míticos como o "Pingus" e o "Vega Sicília". O sucesso alcançado no exigente mercado espanhol veio confirmar as expectativas sobre a qualidade deste tinto, o que constituiu um importante incentivo para a sua reedição. É, pois, com orgulho mas humildade, que a Quinta do Monte d'Oiro apresenta agora ao mercado o seu novo "Têmpera 2004"!

TÊMPERA 2004



Colheita . 2004

Tipo . Tinto Reserva

Casta . Tinta Roriz

Gradação . 14,5% Vol

Estágio . 15 meses em barricas de carvalho francês, das quais três quartos novas, e 1 ano em garrafa antes do lançamento no mercado.

ALGUMAS OPINIÕES E CRÍTICAS PUBLICADAS:

Pedro Gomes e Tiago Teles, *Portal Portugal 2009*, Dez 2008

“(…) O tempo de abertura atenua o perfil, ainda contido, mas soltando importante frescura. A fruta associa-se a especiarias. Entrada de pendor ardente, forte, inibindo a expressão de castas e *terroir*. O longo final contrabalança com forte estrutura e salienta a frescura. (…)”

João Paulo Martins, *Vinhos de Portugal 2008*, Set 2007

“(…) sentimos que estamos perante um tinto de respeito, com muito boa barrica, bom volume e um polimento geral bastante luxuoso. (…)”

João Paulo Martins, *Revista de Vinhos*, Ago 2007

“Tem uma cor ligeira, algo aberta e aroma fino e bastante frutado, lembrando groselha, frutos silvestres doces, tudo amparado por barrica discreta e de qualidade. (…)

É um vinho austero, quente e maduro com notas de compota e especiarias no final persistente.”

Rui Falcão, *Guia de Vinhos 2008*, Nov 2007

“Cor vermelha rubi intensa. Está bonito o vinho, lotado de fruta elegante, de distinção e proporção. É um tinto aristocrata, um vinho intelectual, um vinho onde a harmonia e a cadência imperam. É uma orquestra sem discordâncias, sem dissonâncias, sem solistas virtuosos, mas de performance notável. E é também um vinho de prazer, de tertúlia, de partilha, um vinho que pode ser bebido agora ou guardado por muitos anos em cave. Está bonito o vinho!”

NovaCrítica (Tiago Teles), *Portal Portugal 2008*, Nov 2007

“(…) A fruta associa-se a especiarias. (…)

O longo final contrabalança com forte estrutura e saliente frescura. (…)”

Nuno Pires, *Blue Wine*, Jul 2007

“Cor granada intensa, média profundidade de bordo vermelho cereja. Aroma fino, boa intensidade, com a fruta de qualidade a exprimir-se bem, madura, alguma compota, mostrando uma bela integração com as notas de barrica que lhe conferem desde já uma apetecível complexidade. Encorpado e fresco, cheio de fruta madura, com os taninos macios e claramente afinados, mostra uma acidez oportuna que realça a leveza e elegância geral do vinho. Tem um final persistente e perfumado (…).”

Virgílio Loureiro, *Clube de Vinhos*, Continente, Mar 2007

“Rubi carregado na cor, apresenta laivos de alguma evolução e boa profundidade. (…)

Com o tempo no copo, o vinho abre, tornando-se nítidas as nuances de côco, baunilha e café próprias do estágio em barricas de qualidade, que têm por detrás notas elegantes de musgo, turfa e plantas silvestres. Na boca, o ataque é vigoroso, sobressaindo a frescura da acidez, a força dos taninos e um certo calor do álcool, que valoriza o conjunto. O final é austero, longo, um tanto seco e ligeiramente amargo, conferindo-lhe inquestionável vocação gastronómica.”

Na colheita inaugural (2001) ...

Custodio Lopez Zamorra (Prémio de Honra *Sommelier 2003* da Academia Internacional de Gastronomia), Abr 2004

“Extraordinario vino. Color cereza picota, bien cubierto con ribetes violaceos. Aromas de muy buena intensidad, predominando los frutos rojos en sazón con notas balsámicas y una elegante madera. En la boca, encuentro sabroso con buena concentración y peso de fruta, taninos de muy buena calidad (…)

y una vía retronasal balsámica y frutal.”

José Peñín, *Guia Peñín Magazine*, Jun/Jul 2004

“Excelente cuarto vino de José Bento dos Santos (…)

en el prometedor viñedo de Extremadura. (…)

Cereza algo oscuro. Aroma potente, rico en expresión mineral y frutal, finas notas del roble cremoso. Boca amplio, lleno, rico en notas minerales y de fruta (fruta madura, sabroso y complejo). Mejor momento para beber: hasta 2009.”